



Château Hosanna

Pomerol AOC

Limitierte Pomerol-Rarität von Christian Moueix

Beschreibung:

Mitten auf dem legendären Plateau von Pomerol liegt Château Hosanna – ein vergleichsweise kleines Gut von großer Strahlkraft. Die privilegierte Lage auf kies- und tonreichen Böden mit eisenhaltigem Untergrund verleiht den Weinen jene charakteristische Kombination aus Dichte, Samtigkeit und mineralischer Spannung, für die Pomerol weltweit geschätzt wird. Alte Rebstöcke mit tiefreichenden Wurzeln tragen wesentlich zur Konzentration und Komplexität der Weine bei. In der Jugend präsentieren sie sich mit dichter, dunkler Frucht, feinen Gewürznoten und seidigen Tanninen. Mit zunehmender Reife entfalten sich komplexe Aromen von Trüffel, Tabak und feiner Erdigkeit, begleitet von bemerkenswerter Tiefe und anhaltender Länge am Gaumen.

Aromenprofil:

Verführerisches Bouquet, reife Alpenheidelbeere, Lakritze und intensives Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Nougatpralinen, Kirschsafft und Hibiskus. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, herrlich konzentrierter Extraktfülle, perfekt balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten, langanhaltenden Finale eine grandiose Symbiose von blauen Beeren und tiefschürfender Terroirwürze.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0157121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 18,5/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.